30e Année. — Tome LVIII N° 1492 Paris, 1er Février 1923

REVUE DE VITICULTURE

LA VITICULTURE CAUCASIENNE ANEANTIE PAR LA GUERRE ET LA REVOLUTION

Par son sol, son climat et l'heureuse exposition de ses coteaux, le Caucase permettait à sa viticulture de devenir un des éléments et des producteurs principaux de la viticulture mondiale. Les lecteurs de la « Revue de Viticulture » ont été souvent informés des progrès réalisés et des succès obtenus.

La moitié des vignobles était déjà reconstituée vers 1914. Malheureusement, presque complètement sur *Rupestris*, par la faute du directeur de la pépinière gouvernementale de Sakars, qui s'était borné à remarquer la rusticité de ce cépage et sa bonne reprise au greffage. Il n'avait pas prévu, que, vu les sols frais et profonds, et les pluies abondantes (1.200 à 2.000 m/m) le *Rupestris* aurait poussé les vignes à bois plutôt qu'à fruits et provoqué des maladies cryptogamiques très intenses; par suite, produit de petites récoltes de vins plutôt médiocres.

Dans cette situation, les viticulteurs avaient pour ainsi dire renoncé à reconstituer et plantaient de nouveau les anciens cépages qui leur avaient donné de bons vins, sans les greffer.

Le Gouvernement s'émut de cette situation et créa sept comités de Viticulture pour tout le Caucase.

Vers 1884, un Français spécialiste œnologue, venu au Caucase pour y acheter des douelles de chêne pour Bordeaux (1), remarqua dans les amphores des paysans vignerons des vins blancs, bien que préparés d'une façon tout à fait primitive, de qualité remarquable. Il en fit expédier en France quelques barriques qui, après avoir été traités rationnellement, furent très appréciés, à Paris, en 1887 et en 1889 et reçut à cette dernière exposition, une grande médaille d'argent, pour les vins mousseux de la marque Prince C. d'Oldenbourg, qu'il avait créée à Koutaïs, et bien que ces vins fussent exclusivement préparés avec des vins de cépages indigènes.

Il comprit qu'avec un choix judicieux des cépages indigènes et étrangers, greffés sur des porte-greffes de choix, on pourrait obtenir des vins de qualité de beaucoup supérieure. Et c'est alors qu'il créa l'établissement de « Clos-Jgou-

(1) L'auteur du présent article.

renli » vignoble comprenant des champs d'expérience, des pépinières américaines et son milier de cépages de choix de tous pays, mais notamment indigènes, du Bordelais, de Bourgogne, du Rhin, de table et producteurs directs et des meilleurs porte-greffes, américains, americo-américains et franco- américains.

Les vins obtenus, vendangés et vinifiés rationnellement et à part, eurent le plus grand succès et obtinrent les plus hautes récompenses aux expositions de Paris, de Bordeaux, Lyon, Liége, Bruxelles, etc., etc., et la plus haute récompense, une grande médaille d'or, au Congrès de viticulture de Koutaïs, en 1919 et une grande médaille d'argent du département de l'Agriculture.

Basés sur ces expériences et leurs résultats, les Comités de Viticulture, aidés de leurs instructeurs firent une campagne active dans la population pour une nouvelle méthode de reconstitution dont ils donnèrent la direction.

Les résultats ne se firent pas attendre longtemps.

Les nouveaux vignobles reconstitués, traités du reste plus soigneusement, contre les cryptogames et les insectes, prirent un tout autre aspect et se couvrirent de beaux raisins qui apparurent immédiatement sur tous les marchés.

La vinification, qui fit aussi de grands progrès, et employa les nouvelles méthodes, notamment, l'aseptisation des moûts et l'emploi des levures cultivées (Jacquemines) profita de cette situation pour augmenter la quantité, la qualité et la variété des vins offerts sur les marchés russes. De grands établissements vinicoles furent créés dans toutes les provinces du Caucase, notamment à Koutaïs, Tiflis, Elisabetpol, Derbent, etc..., etc., qui expédièrent en Russie de grandes quantités de vins de table et de liqueurs. La firme Ananoff à Rion, la firme *Cedjouch*, ou comte Vorontzoff-Daschkoff, vice-roi du Caucase à Derbent, expédiaient à Moscou et à Nijni-Novgorod de grands assortiments de vins de toutes sortes, y compris des vins mousseux, dits de champagne : *Gedjouch* expédiant aux meilleures firmes de Moscou, les Bauer, Despret, Loewe, dès 1914, plus de 300 wagons de vins, cognacs et champagnes. La marque *Abrao-Durso*, des Apanages Impériaux, préparait dès 1910, 600 à 800 mille bouteilles d'un vin mousseux irréprochable, exclusivement avec des vins de Pinots et de Chardonnay. On se proposait de tirer en 1907 un million de bouteilles, tirage empêché par la révolution (1).

C'est ainsi que la viticulture, la vinification et le commerce des vins et spiritueux caucasiens se présentaient, au début de la guerre sous l'aspect le plus brillant et comme devant former un des facteurs les plus importants de la Viticulture mondiale.

Au début de la guerre, le mouvement commercial des vins était très actif. Les grandes maisons *Fahrer*, *Zeidel* et autres, d'Elisabethpol et d'Hellenendorf expédiaient à l'armée de fortes quantités de vins rouges à 10° provenant de coupages des vins légers, des vignes irriguées, avec les vins capiteux et colorés de *Kurdamir*, de *Chématcha*, de *Matrassa*. Mais, survint l'Oukase

(1) Les trois dernières marques citées ont été créées et organisées par l'auteur de cet article.

du Tsar concernant la prohibition de la vente des eaux-de-vie et spiritueux, mais laissant aux *Zemtswos*, aux *Assemblées provinciales*, et aux *Conseils municipaux*, le droit et la faculté d'autoriser ou de proscrire la vente des vins dans leurs régions respectives.

Ce fut alors, dans toute la Russie, une campagne mémorable pour ou contre le vin, dont toute la presse s'occupa avec ardeur. Sans aucunes raisons sérieuses, prétendant que la liberté de la vente du vin contrecarrait l'effet de l'oukase du Tsar concernant l'alcool et l'ivrognerie, certains membres de certaines de ces assemblées, pour se rendre agréables, et n'ayant aucun intérêt dans l'avenir de la Viticulture russe, firent proscrire la vente du vin, même léger, dans leurs gouvernements. Il se fit un commerce de vins, et surtout une contrebande, entre les districts où le vin était proscrit et ceux où il ne l'était pas. Le Tsar fut lui-même entraîné dans cette campagne et manifesta, à plusieurs reprises, sa désapprobation aux tendances trop exclusives des proscripteurs. De là, la nécessité de nouveaux oukases ou règlements qui, ne s'accordant pas toujours avec les nouvelles lois sur la fabrication et sur les accises, provoquèrent un désordre et une anarchie complète dans les administrations respectives dont profitèrent une partie des négociants pour s'occuper de falsification. Il y eut même des procès scandaleux contre certaines grandes maisons qui fournissaient à l'armée des vins largement baptisés, même avec de l'eau impure et nocive des ruisseaux.

La viticulture honnête perdit courage et, dans l'impossibilité de lutter contre les falsificateurs, leur abandonna la direction et la lutte sur les marchés. Les Comités de Viticulture, d'autre part, abandonnés à leur propre direction par le gouvernement, qui avait autre chose à faire, cessèrent d'apporter aux viticulteurs, leurs conseils et leur appui, à la suite de quoi, survint, dans le commerce des vins et dans la viticulture, un désordre sans exemple et une anarchie complète.

Cette situation critique fut encore augmentée par la Révolution, et surtout par la rentrée des armées russes de Turquie en Russie, sans aucun ordre, sans aucune discipline, et suivant leur bon vouloir. Ces soldats débandés, ne voyant que leur arrivée dans leurs villages, les mains et les poches bien remplies, volèrent, détruisirent et saccagèrent tout sur leur passage à travers le Caucase, notamment les caves, les établissements vinicoles, les fabriques de champagne et de cognac. Ce qu'ils ne pouvaient pas boire ou vendre à vil prix ils le vidaient dans la rue, brisant les fûts, les bouteilles, et même le matériel vinicole. D'aucuns sont rentrés dans leurs foyers, en armes, avec des chevaux, fourgons et automobiles chargés de marchandises volées. Ils ordonnaient même aux chefs de gares de leur former des trains pour les rapatrier avec le produit de leurs rapines.

On conçoit bien qu'après de tels événements, la viticulture et le commerce des vins du Caucase étaient à peu près complètement anéantis. Ils continuaient cependant de lutter, espérant profiter de temps meilleurs, quand survint l'avènement de la Commune au Caucase.

Ce fut alors la fin de tout. Plus de direction, plus d'initiative, plus aucune

envie de travailler dans la population, qui ne savait plus à qui profiterait le fruit de ses travaux. Les grands établissements furent confisqués par le gouvernement qui, faute de moyens, de spécialistes et d'ouvriers, les ruina complètement. Aujourd'hui, tous ces établissements ne produisent plus que de très petites quantités de vins tout à fait inférieurs. L'établissement modèle de « *Clos-Igourenli* » avec ses pépinières américaines, n'existe plus, et la population, à laquelle le régime communard n'a laissé qu'une minime partie de ses biens fonciers, soigne à peine le peu de vigne qui lui est resté, et ne produit que peu de vins, presque imbuvables et presque toujours piqués.

Cette année 1922 a mis le comble à cette déplorable situation. Année pluvieuse et froide. Pas de traitements anticryptogamiques, maturation imparfaite. Les raisins très médiocres apportés sur les marchés se vendent cependant aux prix très élevés de 200.000 roubles le poud de 16 kilogs, soit 50 cent. au cours actuel du franc.

Aussi, il est impossible de trouver un vin à peine buvable, pour des gosiers peu délicats, à moins de 40.000 roubles la bouteille. Les prix phénoménaux qu'ont atteint les denrées alimentaires et de la main-d'œuvre expliquent cette situation.

La farine de maïs, 25.000 r. *le kilog.*, les haricots 50.000 r., le pain bis 40.000 r., le pain blanc ord. 50.000 r., le fromage 60.000 r., ce qui forme la principale nourriture des ouvriers; le beurre, 250.000 r., les œufs, 4.000 r. (la pièce), la viande de 50 à 80.000 roubles, la graisse de 200 à 300.000 r., le porc 100.000 r., le lard, 250.000 r., une dinde petite 200.000 r., une poule 80 à 100.000 r., ces derniers la pièce, l'huile de noix 200.000 r., le savon 100.000 r., le tout au kilo, le cours du rouble géorgien compté à 20.000 r. pour un franc.

Un ouvrier journalier ordinaire de 100 à 150.000 r. par jour, les ouvriers au mois, de 2 à 3 millions par mois et nourris par l'employeur. Les prix des habillements et des chaussures sont encore supérieurs de beaucoup. Une paire de brodequins se vend 4 à 5 millions de roubles.

Dans de telles conditions, seuls les paysans pouvant eux-mêmes exécuter leurs travaux peuvent arriver à produire; ils vendent du reste leurs produits à peu près le prix qu'ils veulent obtenir. Ce sont les seuls qui puissent se trouver bien du communisme. Tous les propriétaires, les bourgeois, sont ruinés; ils ont vendu ou vendent tout sur les bazars, pour vivre: meubles, tapis, étoffes et objets précieux, or, argent, bijoux. Ces derniers sont rachetés par des juifs ou Arméniens et disparaissent à l'étranger. Le pays est appauvri.

Cet aperçu des prix est pour la Géorgie. Au *Daghestan*, dans l'*Azerbeidjan* les prix sont quintuplés, le franc y coûtait jusqu'à 100 cour. et plus.

Après cet exposé plutôt modéré de la situation critique de la Viticulture caucasienne, il est permis de conclure que, même dans les conditions les plus favorables qui pourraient se présenter, il faudrait plus d'un demi-siècle, pour lui faire retrouver la position de concurrente dans la Viticulture mondiale qu'elle commençait à posséder en 1914. C'est pourquoi je pense que

dès à présent, notre viticulture et notre grand commerce des vins et spiritueux doit tenter de reprendre sa place de fournisseur, même pour des vins de table, mais notamment pour des cognacs et des vins mousseux médiocres, qui se vendent ici, les premiers de 400 à 500.000 r. la bouteille, et les seconds de 600.000 à un million de roubles.

Victor THIÉBAUT.

LA VIGNE ET L'EMPRISE DE LA FRANCE SUR L'AFRIQUE DU NORD (1)

L'ESSOR DU VIGNOBLE ALGERIEN (*Suite*)

Un des défauts les plus fréquemment reprochés aux vins algériens était leur vinification défectueuse.

Dès le début des plantations, les vins produits avaient été remarquables par leur vinosité et leur richesse alcoolique; il est même à croire que, si une comparaison était actuellement possible, la moyenne des premiers vins produits par la colonie donnerait une puissance en alcool plus élevée que celle généralement obtenue aujourd'hui. Cela, malgré que la vinification, telle qu'elle se pratique présentement, tire parti de la totalité du sucre des moûts, au lieu d'en laisser une proportion appréciable dans les marcs.

Par contre, ces vins étaient de couleur louche et devenaient rapidement imbuvables. La température, plus élevée qu'en France, et l'absence de froids bienfaisants en hiver n'étaient pas les seules causes de cette infériorité.

Les méthodes de vinification étaient, au petit bonheur, celles de toutes les contrées vinicoles de France, au gré de ceux qui croyaient bien faire en continuant en Algérie les pratiques du pays natal.

L'égrappage ne s'opérait point et la réfrigération encore bien moins.

Il n'était pas rare de voir laisser cuver des vins trois semaines et plus, avec leurs marcs complets, au risque de voir se développer des goûts de terroir atroces et dans une vaisselle vinaire invraisemblable.

Les logements étaient uniformément en bois, les cuves en maçonnerie n'étant guère employées que chez quelques viticulteurs partisans du progrès, et les amphores en ciment armé, verrées ou non, en si grand honneur aujourd'hui, restaient inconnues.

Aussi les vins algériens étaient-ils considérés plutôt comme la proie prédestinée des bistrouilleurs de la métropole, que comme un appoint sérieux de la consommation directe.

Les anciens viticulteurs de la colonie se rappellent certainement que tous

(1) Voir *Revue*, nos 1465, 1468, 1473, 1476 et 1491, pages 53, 73, 109, 182, 237; 57.

leurs vins étaient, *a priori*, suspects d'être mannités, c'est-à-dire de comprendre une proportion prohibitive d'acide acétique.

Les découvertes de Pasteur sur les ferments en général, et celles de ses expériences plus spécialement consacrées aux microorganismes du vin, allaient, en peu d'années, transformer complètement les méthodes de vinification et permettre aux vins algériens de prendre la place qu'ils méritent.

On se rappelle qu'avant Pasteur, les fermentations de toutes substances sucrées s'expliquaient empiriquement.

L'antiquité, qui a eu ses traités d'agriculture, pas toujours négligeables, et plus tard, des érudits de toutes époques, avait mis en cause, outre l'intervention divine, surtout la chaleur du soleil, qui, disait-on, provoquait spontanément les modifications indéniables qui s'effectuaient.

On construisait des caves les plus fraîches possible, en recherchant une grande uniformité de température, et cela n'était pas déjà le fait de gens superficiels.

L'invention du microscope, qui date de près de deux siècles et demi, avait permis de soulever en partie le voile qui cachait l'œuvre de la nature, en faisant apparaître aux yeux émerveillés de l'homme le labeur énorme et éternel de l'infiniment petit.

Mais quelle était l'origine de ces êtres, se reproduisaient-ils, ou se créaient-ils de toutes pièces dans leurs milieux spéciaux?

Cette dernière théorie prévalut longtemps.

Pasteur eut à lutter en France même contre la théorie de la fermentation spontanée, qui avait des défenseurs intrépides et non des moindres dans la science officielle.

On se rappelle ses démêlés avec le naturaliste Pouchet, démêlés dont il sortit enfin victorieusement.

Pasteur publiait, en 1875, ses *Etudes sur le Vin*, origine de la vinification rationnelle d'aujourd'hui.

L'Algérie viticole lui doit son existence, mais alors que chaque centre important de la colonie devrait avoir une rue portant son nom, il n'y existe même pas, croyons-nous, aucun monument qui rappelle son nom, sa vie et ses bienfaits!

Comme pour la reconstitution des vignobles par les plants américains, la routine, officielle ou non, fut longue à céder le pas.

Actuellement, ne rencontre-t-on pas, en France comme en Algérie, de la part de nombre de viticulteurs, lorsqu'on développe la théorie des ferments, et les moyens de les combattre ou de les discipliner, une condescendance narquoise autant qu'incrédule.

Il serait à désirer, si cela était pratiquement possible avec les très faibles crédits dont dispose la science agronomique, que des projections cinématographiques fussent faites dans les écoles, surtout rurales, pour montrer le développement de l'infiniment petit dans toute substance organique: lait, sang, moût de raisin, etc., etc.

Mais, au fait, une période d'un demi-siècle est peu de chose dans la vie

d'une nation et dans la marche en avant de la science, et l'on peut se féliciter que les théories de Pasteur, malgré toutes les entraves de l'incurie et de l'ignorance, se soient encore aussi promptement divulguées.

La viticulture algérienne, il faut le reconnaître à son honneur, n'est pas restée en arrière de sa sœur aînée de la métropole.

Ayant même le champ plus libre, par suite de la reconstitution ou de la création toute récente de grands vignobles, elle a pu mettre en œuvre tout de suite et les méthodes et les installations nécessitées par les théories pasteuriennes.

Elle était stimulée, il est vrai, plus que la viticulture française, par l'inconvénient capital dont nous parlions plus haut, c'est-à-dire par l'influence pernicieuse d'une température généralement trop élevée.

Les réfrigérants ont été mis en œuvre un peu partout dans la grande et la moyenne culture, et l'emploi de l'acide sulfureux sous ses diverses formes, a permis de modérer l'activité des fermentations; mieux, même, de les arrêter complètement et de n'autoriser leur recommencement qu'en présence de ferments sélectionnés.

Il n'entre pas dans le cadre de cette étude de citer tel procédé ou tel produit, mais quels qu'ils soient, pourvu qu'ils aient une base rigoureusement scientifique et ne doivent rien à l'empirisme, ils ont rendu à la viticulture, à la viticulture algérienne surtout, d'inappréciables services.

De modestes savants, trop nombreux pour être nommés, ont prêté un concours désintéressé aux nouvelles méthodes, et, en peu d'années, ont créé, pour la colonie, une pépinière de vinificateurs.

Le vin d'Algérie, tant décrié il y a encore vingt ans, s'est placé au premier rang des vins de bonne consommation.

Les fermentations secondaires, si redoutables pour la bonne conservation, sont de plus en plus rares, et l'on trouve aujourd'hui des vins simplement ordinaires qui accusent, plusieurs mois après leur élaboration, moins de 0 gr. 50 d'acidité volatile.

Les couleurs plus vives et plus franches ne présentent que rarement la teinte pelure d'oignon que les anciens vignerons considéraient comme une preuve de bonne qualité.

Une forme nouvelle d'activité économique, la coopérative, s'étend progressivement à la viticulture et permet aux petits vignerons de concentrer leurs forces et de produire aussi bien, sinon mieux, que les grands domaines.

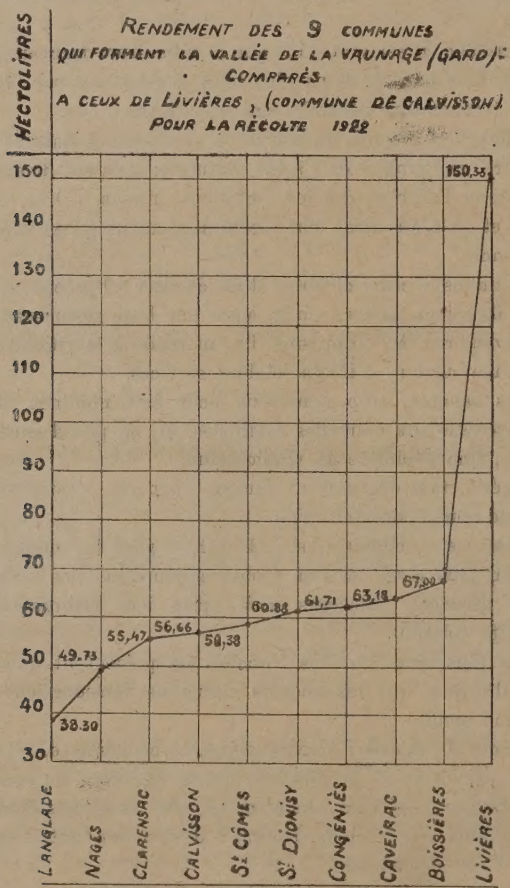
Nous verrons plus loin combien il serait à désirer que cette forme d'activité se développe et soit encouragée.

Là est le véritable salut de la colonisation de l'Algérie.

(A suivre.) G. Brisset.

LES VIGNES PALISSEES DU BAS-LANGUEDOC. RENDEMENT DE 1922

M. E. Maroger veut bien nous comuniquer, comme suite aux intéressants articles qu'il a publiés dans notre Revue, les résultats constatés en 1922 dans son vignoble de Livières. Le graphique ci-dessous montre que le rendement *moyen* obtenu sur les 28 hectares 58 du domaine, est voisin du triple des rendements enregistrés dans les communes voisines.



Certifié conforme aux registres des déclarations de récoltes de chacune des neuf communes sus-dites et de celle de Livières

D'autre part, les chiffres suivants prouvent que, de 1919 à 1922 les récoltes obtenues sur piquets hauts accusent l'avantage qu'elles ont sur les récoltes obtenes sur piquets bas. Il n'y a donc pas affaiblissement des vignes palissées sur quatre fils de fer.

ANNÉES	FANABRÈGUE (1 hect. 04)		DIFFÉRENCES	AMANDIERS (0 hect. 90)		DIFFÉRENCES
	P. B. (1) HECTOS (à l'hectare)	P. H. (1) HECTOS (à l'hectare)		P. B. HECTOS (à l'hectare)	P. H. HECTOS (à l'hectare)	
1918	210	390	180			
1919	31	106	69	31	41	10
1920	490	432	32	172	212	40
1921	193	262	69	185	224	39
1922	161	251	90	179	261	82

(1) P. B. — Piquets bas.
P. H. — Piquets hauts.

L'année 1918 n'est pas probante. On n'avait piqueté que 167 souches sur piquets hauts. Or, ces 167 souches étaient au bout de la vigne et avaient beaucoup d'espace pour leurs racines.

Enfin, les dosages d'alcool, portés au tableau suivant, prouvent que l'augmentation de rendement n'a pas sensiblement diminué le degré des vins obtenus sur piquets bas et hauts.

Parcelles et Production.

	HECTARES	DEGRÉS Baumé, Moûts	RENDEMENTS A L'HECTARE
Tour du Mas	4 »	9° 5	141 hectol.
Soulage	1 90	10°	120 —
La Rouquette	2 »	10° 5	25 —
Haut des Grands Terres	8 55	9° 75	149 —
Chemin d'Aubais	6 84	9° 25	169 —
Mazet Blanc	1 »	9°	233 —
Chapeau	0 84	9° 5	185 —
Bas des Grands Terres	4 21	9° 8	163 —
Aire	1 »	9°	156 —
Coudonnier	2 50	9°	186 —
Fanabrègue	1 04		
— Piquets bas		9° 9	161 —
— Piquets hauts		9° 25	251 —
Carré des Amandiers	0 90		
— Piquets bas		9° 3	179 —
— Piquets hauts		9°	261 —
TOTAL	28 58		

Les chiffres très élevés enregistrés à Livières sont dûs, on le sait, à la méthode spéciale de culture spéciale et continue du sol de ce remarquable vignoble (1).

P. M.

(1) Voir la « Goutte d'eau », ouvrage de M. Maroger, Société d'Edition, 17, rue Cassette, Paris 6e.

L'AVENIR DES PRODUITS ANALCOOLIQUES DE LA VIGNE

Le raisin peut fournir un produit fermenté qui est le vin, et d'autres produits non fermentés dénommés produits analcooliques, notamment : le *moût concentré* et le *moût stérilisé*.

Le moût concentré était déjà connu dans l'antiquité et on l'emploie de nos jours pour corriger les moûts pauvres en sucre. Etant donné sa concentration, il ne fermente pas, en sorte que son transport et sa conservation sont faciles.

On peut concentrer le moût à chaud ou à froid dans le vide.

Jusqu'à aujourd'hui, l'industrie des moûts concentrés a eu peu de succès en Italie. Avant la guerre, les moûts du Trentin étaient très recherchés en Allemagne comme adjuvants des moûts artificiels de fabrication locale. La guerre a fait disparaître cette industrie, d'ailleurs irrégulière en principe, étant donné l'impossibilité d'obtenir un produit conservé continu, les années de récolte déficitaire étant plus fréquentes que celles d'abondance. Toutefois, si les prix n'étaient pas trop élevés, une production abondante de moût concentré pourrait trouver emploi comme correctif des raisins foulés, des moûts et des vins communs, et également pour la consommation directe sous forme de boisson, bien que les boissons acidulées de cette nature soient plus coûteuses que les sirops et soient dépourvues d'odeurs particulières.

Un des inconvénients de l'industrie des moûts concentrés est qu'elle nécessite de grandes usines pour le travail rapide du moût produit tous les jours pendant la vendange et que ces usines restent inemployées jusqu'à la campagne suivante. Cette difficulté pourrait être aplanie en réunissant l'industrie des moûts concentrés à celle des conserves de tomates et en utilisant les appareils, d'abord pour la tomate, ensuite pour le moût de raisin.

Le moût de raisin frais stérilisé est aussi appelé vin sans alcool. La préparation de ce produit a débuté dans la Suisse allemande. Le moût stérilisé est filtré et stérilisé ensuite à nouveau dans les bouteilles ; il peut être consommé tel que ou additionné d'eau. C'est un liquide privé d'odeur qu'il est nécessaire d'aromatiser comme on fait pour les sirops, sauf en ce qui concerne le moût de muscat, auquel la pasteurisation n'enlève pas l'arôme du raisin.

Une grande consommation de concentrés et de moûts stérilisés est faite aux Etats-Unis depuis surtout l'application du régime *sec* dans ce pays. Les concentrés se préparent en Californie ; mais le professeur Sannino écrit dans « Nuovi Annali » qu'il y aurait de la place dans l'Amérique du Nord pour les produits de même nature originaires des pays étrangers qui y importaient auparavant des vins.

Aux Etats-Unis, les moûts concentrés s'emploient comme boissons douces, mais aussi pour la fabrication familiale du vin à domicile. Le moût à importer aux Etats-Unis devrait être de l'extrait intégral des raisins ou plutôt des

marcs. On obtient l'extrait des marcs non fermentés en traitant ceux-ci avec de l'eau acidifiée au moyen de petites quantités d'acide tartrique ou citrique. Le liquide est concentré à froid, puis chaûffé dans le vide à une température supérieure à 60° C. On obtient un liquide dense, très coloré et soluble dans l'eau.

L'extrait intégral sert comme boisson, lorsqu'il est allongé avec de l'eau; c'est le vrai vin sans alcool, qui ressemble le plus au vin rouge commun. Le sucre contenu dans l'extrait et provenant du moût adhérant aux marcs non fermentés, en modère la saveur acide et permet, avec l'addition d'eau, de produire une boisson acidulée agréable.

L'odeur de l'extrait intégral d'un raisin ne rappelle pas plus l'odeur de ce raisin que celle du vin fabriqué avec le raisin; mais l'influence du raisin est plus grande sur la saveur de l'extrait intégral, lorsque celui-ci est allongé avec de l'eau. Si l'on veut produire de l'extrait intégral aromatique, il est nécessaire de recourir à des marcs non fermentés de raisins aromatiques, tels que muscat blanc ou rouge.

Parmi les produits analcooliques de la vigne, il faut signaler encore le miel de raisin et les marmelades.

On obtient des miels avec la concentration à froid; dans cette préparation (système du professeur Monti), il est tenu compte de l'acidité naturelle du moût frais qui se retrouvera dans le miel auquel elle donne une saveur acidulée agréable, à condition de désacidifier d'abord sensiblement les moûts avec de la potasse pure, avant de les concentrer.

Le miel de raisin pourra lutter avec les miels naturels et surtout avec les miels artificiels à base de glucose.

Les marmelades à base de moût concentré sont exquises, si l'acidité primitive des moûts a été neutralisée convenablement.

Au point de vue économique, les marmelades de raisins ou de moûts reviennent à un prix plus élevé que celles à base de sucre de canne ou de betterave.

La question des débouchés pour les produits analcooliques de la vigne est la plus délicate; elle est liée à celle de la législation douanière en vigueur dans les pays analcooliques, tels que les Etats-Unis, la Suède, la Norvège et le Canada; en effet, une industrie, qui servirait seulement ou principalement à alimenter la consommation des pays viticoles, serait trop limitée, et elle ne serait viable que lorsque les pays où prévalent les tendances antialcooliques favoriseront l'importation de ses produits avec des droits non prohibitifs, ou si les pays musulmans, où le Coran interdit l'usage du vin et des produits alcooliques, mais non celui des raisins frais, s'habituaient à consommer les produits analcooliques de la vigne.

X...

ACTUALITÉS

La crise viticole au pays de Cognac. — Température et levures alcooliques. — Société Centrale d'agriculture du Gard (A. Pallier). — Ecole municipale d'agriculture de la Ville de Lyon. — Fédération des Associations viticoles régionales : 9e Assemblée générale (Elie Bernard). — La Chambre des députés vote la suppression de la taxe de luxe sur les vins fins, des dispositions favorables à la distillation et le relèvement des droits de circulation sur les vins (H. A.). — Marché du nitrate de soude. — Enquête sur la situation de la main-d'œuvre agricole et des petites industries auxiliaires de l'agriculture. — La défense du vin français. — L'organisation internationale du travail. — Semaine nationale du blé. — Vœu émis par l'Union vinicole des Propriétaires d'Indre-et-Loire.

La crise viticole au pays de Cognac

La crise de mévente des eaux-de-vie de vin, crise due, d'une part aux taxes et supertaxes qui leur ont été récemment imposées en France, et d'autre part à la fermeture de nombreux marchés étrangers, où elles trouvaient autrefois une vente importante, frappe toutes les régions viticoles, soit directement soit par répercussion.

Les producteurs d'eau-de-vie de Cognac et d'Armagnac sont eux directement atteints; leurs eaux-de-vie ne se vendent plus. Cette année, dans ces régions, la distillation n'absorbera qu'une portion très restreinte de la très forte récolte de 1922. Aussi la grosse majorité de ces vins autrefois toujours distillés, sont offerts à la consommation de bouche, en concurrence avec les vins blancs de toutes les autres régions de France, accentuant la baisse due à cette récolte dépassant notablement la moyenne habituelle.

Les producteurs d'eaux-de-vie de cru, si gravement atteints dans leur intérêt, sont particulièrement révoltés de voir que la taxe de luxe de 15 % sur les grands vins de France, va être supprimée à la suite des justes réclamations de ces producteurs, qui ont réussi à faire comprendre qu'on était en train de les ruiner, mais que, par contre, les producteurs d'eau-de-vie de vin, ne peuvent rien obtenir et la taxe de luxe, théoriquement de 25 % mais très fortement majorée par la façon dont elle est appliquée, semble devoir être intégralement maintenue pour leurs produits.

Ces régions protestent contre cette injustice; nous donnons ci-dessous la circulaire que viticulteurs et commerçants charentais groupés viennent d'adresser aux parlementaires des régions intéressées.

« Nous venons vous rappeler les vœux émis le 25 novembre au meeting tenu à Cognac, meeting organisé par l'Union des Viticulteurs et des Commerçants charentais.

« Malgré vos démarches, malgré votre visite au Président du Conseil pour lui exposer nos vœux au lendemain de ce meeting, aucune satisfaction ne semble devoir nous être donnée.

« La question la plus urgente, qui est à résoudre avant le vote du budget, concerne la suppression de cette néfaste taxe de luxe sur nos eaux-de-vie, taxe qui ruinera absolument notre région si elle est maintenue. Et, injustice criante, le Ministre des Finances en demande la suppression pour les vins de grand cru, mais la maintient pour les eaux-de-vie de vin.

« On renonce à ruiner les producteurs des grands vins qui sont la gloire de la France, mais on n'hésite pas à ruiner les deux petites régions où l'on produit ces exquises eaux-de-vie de vin des Charentes et du Gers, qui ont nom « Cognac » et « Armagnac » et qui, certes, sont elles aussi une des gloires, une des plus belles richesses de la France.

« Devant une semblable injustice, nous estimons que tous moyens de défense sont légitimes; nous ne voulons pas assister à la ruine de nos régions et, si vous ne pouvez pas obtenir la suppression de cette taxe de luxe de 25 %, nous vous demandons de refuser en bloc le vote du budget qui consacrerait cette iniquité.

Cette lettre est signée de : MM. Robert Dupuy d'Angeac et Martineau, vice-présidents du Syndicat de Défense du Commerce des eaux-de-vie de Cognac; Edmond Camus, président du Syndicat des Négociants du Rayon de Cognac; A. Verneuil, président de la Fédération des Viticulteurs Charentais.

Température et levures alcooliques. — L'intéressant mémoire de M. Mazzeï que nous avons publié dans notre N° 1489, page 21, nous a valu de la part de nos lecteurs des demandes de renseignements complémentaires.

Nous rappelons à ce sujet que M. Emile Manceau, Directeur de la Station Œnologique de Champagne, a fait présenter en avril 1901, à l'Académie des Sciences, un mémoire sur « la seconde fermentation ou prise de mousse des vins de Champagne », dont les conclusions ont été reproduites dans le tome 51, page 638 de notre *Revue*. Ces conclusions sont les suivantes :

« La seconde fermentation des vins de Champagne est généralement par-« tielle. Dans les grands vins de Champagne dont la richesse alcoolique dé-« passe 11 degrés, plusieurs milliers d'analyses effectuées depuis 1895 accu-« sent un résidu de sucre dont le poids varie entre 5 et 70 % du sucre con-« tenu dans le vin avant la fermentation en bouteilles. » La solubilité du gaz carbonique dans les vins de Champagne et dans la plupart des vins destinés à la préparation des vins mousseux ne suit pas la loi de Dalton. Les poids de gaz dissous par litre de vin, pour une unité de pression, augmentent rapidement à mesure que la pression s'élève jusqu'à 6 atmosphères.

« Les poids de gaz carbonique nécessaires pour saturer à la température de « 0°, sous une même pression, des volumes égaux de différents vins de Cham-« pagne sont voisins. Il résulte de ces observations que la fermentation par-« tielle du sucre est la cause principale de la variation des proportions de « sucre exigées par les différents vins pour acquérir la même pression. Le « rôle du pouvoir dissolvant est tout à fait secondaire. »

M. Manceau a étudié successivement les principales causes qui influent, dans les conditions normales de la préparation des vins mousseux, sur le poids du résidu sucré. Voici les résultats acquis : *Influence de la levure.*— Le nombre de cellules de levures existant au moment de la mise en bouteilles n'a d'influence que jusqu'à un certain maximum très rapidement atteint. Pour des vins ensemencés à cette dose maxima, l'origine de la levure possède une influence considérable, les levures d'Ay, de Bouzy, de Cramant, de Verzenay, laissent des résidus sucrés très inégaux. Une même levure donne des résultats différents suivant le milieu dans lequel on l'a préalablement cultivée. *Influence de la température.* La fermentation est généralement plus complète à 50° qu'elle ne l'est à 10°. Quelquefois, pourtant, le phénomène inverse a été constaté. *Influence du milieu.* Le poids du résidu sucré s'élève, évidemment, avec la proportion d'alcool. L'influence est très grande à partir de 12° d'alcool. Dans les vins contenant 6 grammes de glycérine par litre, l'addition de 1 à 10 grammes de glycérine par litre diminue le poids du résidu sucré. L'acide citrique n'a pas d'influence sensible jusqu'à 10 grammes par litre de vin. Il est difficile d'apprécier l'action de l'acide tartrique. L'addition de cet acide provoque généralement la précipitation de bitartrate de potasse, et, dans ce cas, la fermentation devient de moins en moins complète.

Société Centrale d'Agriculture du Gard. — La Commission désignée spécialement par la Société Centrale d'Agriculture du Gard dans sa séance du 15, réunie ce jour 22 janvier 1923, a émis à l'unanimité des membres présents les vœux suivants :

1° Que le Ministre de la Guerre donne d'urgence les instructions nécessaires pour que l'autorité militaire, en Rhénanie et en Allemagne occupée, usant de son droit de contrôle sur les coopératives militaires, impose à celles-ci l'obligation de n'acheter exclusivement que des vins français ;

2° Qu'il soit tenu la main à ce que l'Intendance ne se départisse en aucune circonstance de cette règle impérative ;

3° Emet le même vœu en ce qui concerne les troupes prenant part à toutes les opérations extérieures.

Le Président de la Société Centrale d'Agriculture du Gard,
A. Pallier.

Ecole municipale d'agriculture de la Ville de Lyon. — La Ville de Lyon recherche pour l'Ecole municipale d'Agriculture, un chef de pratique viticole parfaitement au courant de l'exploitation du vignoble, de la vinification, et donnant l'enseignement aux élèves. Logé, chauffé, éclairé, légumes, appointement fixe et pourcentage sur la production. Adresser les demandes avec toutes références et renseignements utiles à M. le Directeur de l'Ecole de Cibeins, à Mizerieux (Ain).

Fédération des associations viticoles régionales. — 9e Assemblée générale (1)

8. — *Acquits régionaux*

Au nom de la Fédération des Viticulteurs Charentais, M. Verneuil dépose un rapport et un vœu tendant à réprimer les fraudes sur les ventes faites sous appellation d'origine et par acquits régionaux.

Cette proposition approuvée par les délégués bourguignons et champenois donne lieu à une longue discussion au cours de laquelle de nombreuses critiqes de la loi du 6 mai 1919 se font jour. Il est demandé par M. Bernard (C.G.V.) que soient étudiés les voies et moyens de suivre le produit vendu sous appellation d'origine jusque chez le consommateur.

La résolution ci-dessous est ensuite approuvée:

La Fédération demande:

« Qu'il soit interdit de vendre sous le nom d'un cru d'une région délimitée tout vin ou eau-de-vie n'ayant pas été accompagné depuis son départ du lieu de production de l'acquit régional spécial à cette région. »

9. — *Protestation contre l'exagération des Droits de Douane frappant les vins et eaux-de-vie entrant à l'Etranger*

Sur la question ci-dessus, M. Perrin (Champagne) fait un exposé des difficultés d'exportation résultant de l'exagération des droits de douane qui frappent nos vins à leur sortie de France.

La discussion s'engage à ce sujet et, tour à tour ,MM. Dubois et Vernachet (Bourgogne) réclament qu'il soit demandé à la Belgique d'adhérer à la convention de Madrid et d'en faire respecter les clauses sur son territoire et ensuite le Colonel Mirepoix, au nom de la C.G.V., appelle l'attention de l'assemblée sur les negociations en cours entre la France et la Belgique.

La Fédération adopte ensuite la résolution ci-dessous:

La Fédération, â

Considérant qu'il est d'intérêt national de développer par une sage politique douanière les débouchés extérieurs pour nos vins et eaux-de-vie si réputés, débouchés gravement compromis par les mesures restrictives ou prohibitives prises par certains pays;

Considérant que malgré les accords de Madrid et les stipulations de Versailles, les appellations d'origine ne sont pas toujours respectées à l'étranger. ce qui porte le plus grave préjudice à nos vins de cru et à nos eaux-de-vie marque;

Demande instamment aux Pouvoirs publics,

De ne jamais perdre de vue l'obligation et l'intérêt qu'a la France d'exporter ses vins et spiritueux;

Que toutes négociations utiles soient entreprises avec les nations qui ont adopté des mesures restrictives ou prohibitives pour leur démontrer que ces mesures constituent un véritable boycottage des produits que la France a intérêt à exporter;

Que, dans l'avenir, à l'occasion de la conclusion de nouvelles conventions commerciales ou du renouvellement des traités de commerce, les intérêts viticoles ne soient plus sacrifiés et ne servent point de rançon aux traités;

Et, en ce qui concerne plus spécialement les pourparlers engagés en ce moment entre la France et la Belgique, l'Assemblée, après avoir observé que la France doit s'efforcer d'obtenir de la Belgique son adhésion à la Con-

(1) Voir N° 1191, page 62.

vention de Madrid, proteste par avance contre toutes mesures douanières ou économiques qui livreraient la viticulture à des actes de représailles rendant difficile et même impossible l'aboutissement de tout traité.

10. — *Vins de Grèce*

La Fédération demande :

La dénonciation des accords douaniers de 1892 avec la Grèce et l'établissement d'un coefficient de majoration nettement protecteur.

11. — *Propagande antiprohibitionniste*

Tout dernièrement, au cours d'une conférence internationale tenue à Bruxelles s'est constitué un comité international pour organiser la lutte contre toutes les prohibitions.

A cette conférence, à laquelle assistaient des délégués de diverses associations viticoles, l'adhésion des producteurs fut demandée. La question se pose donc aujourd'hui devant l'assemblée de la Fédération. Après un bref échange de vues, la Fédération se rallie à une adhésion de principe sous conditions au comité national français. Le bureau de la Fédération se mettra en rapports avec le comité déjà constitué et transmettra tous renseignements aux associations adhérentes.

12. — *Accord Economique Franco-Tunisien*

M. le Colonel Mirepoix (C.G.V.) expose que la presse avait reproduit ces temps derniers une note d'allure officieuse indiquant que le résident général en Tunisie, M. Lucien Saint, avait mis au point et soumis aux Pouvoirs Publics un projet d'union douanière entre la régence et l'Algérie, projet instituant un régime en vertu duquel les produits métropolitains et algériens importés en Tunisie seraient réciproquement admis en franchise sans limitation de quantités, les produits étrangers et coloniaux étant, d'autre part, soumis à l'entrée en Tunisie, au même tarif douanier qu'à l'entrée en Algérie.

Ce projet, s'il était adopté, porterait le plus grand préjudice aux viticulteurs et aux oléiculteurs par suite de la libre admission des vins et huiles tunisiens, dont l'importation en France est actuellement contingentée.

La Fédération proteste énergiquement contre ce projet d'union douanière franco-tunisienne et demande au Groupe Viticole de s'opposer à son adoption par le Parlement.

13. — *Acte de Solidarité Viticole*

M. Perrin (Champagne) signale à l'Assemblée que, dans le *Matin* du 13 octobre, a paru sous le titre : « Le Carambolage des Intérêts », un article dans lequel l'auteur, s'efforçant de créer la division entre les vignerons, disait notamment :

« Les vignerons de nos grands crus se plaignent amèrement des viticulteurs du Midi Lorsque, disent-ils, la Chambre vota l'absurde taxe de luxe de 10% sur les grandes bouteilles, le Midi ne bougea pas. Cela ne l'intéressait pas. Il ne produit que des vins ordinaires. Au contraire, il riait un peu d'une mesure qui allait atteindre les gens de la Bourgogne, du Bordelais, de la Champagne. Oui, mais gare au choc en retour, etc.. etc. »

M. Perrin s'élève véhémentement contre les imputations calomnieuses de cet article, et observe qu'en toutes occasions les vignerons du Midi se sont solidarisés avec ceux des autres régions et qu'en certaines circonstances, surtout en ce qui concerne la région champenoise, ils ont fait preuve de la plus parfaite fraternité viticole Au nom des vignerons champenois, M. Perrin d'abord, M. Philbert, président du Syndicat de la Champagne délimitée protestent contre l'article du *Matin*, et assurent les vignerons du Midi de leur reconnaissance et de leur plus entière sympathie.

Tour à tour, les délégués des diverses associations, Bourgogne, Aube, Gironde, Touraine, Charente, etc., viennent protester, et il est décidé qu'au nom du Bureau, le Président de la Fédération adressera au *Matin* et à la presse une rectification.

M. le Colonel Mirepoix, président de la C.G.V. qui groupe les 8 dépar-

tements méridionaux, remercie les délégués des Associations de leur marque de sympathie et les assure que, comme par le passé, les vignerons du Midi sauront à l'avenir remplir leur devoir de solidarité et de fraternité viticole.

14. — *Questions diverses*

Après un court échange de vues sur la question des bouilleurs de cru, diverses communications sont faites sur l'état des récoltes et la situation viticole.

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 19 heures et l'Assemblée générale extraordinaire est déclarée close.

Le Secrétaire Général:

Elie BERNARD.

La Chambre des Députés vote la suppression de la taxe de luxe sur les vins fins, des dispositions favorables à la distillation et le relèvement des droits de circulation sur les vins. — La Chambre des Députés, en adoptant les articles 17 de la loi de Finances, vient de donner satisfaction à la plupart des viticulteurs, sur des points de première importance. Ces décisions sont le résultat de l'action soutenue, concertée, des groupements viticoles et l'aboutissement des revendications motivées des différents Congrès régionaux, de la Semaine nationale du Vin, de la Fédération des Associations viticoles et du Groupe viticole de la Chambre.

La taxe de luxe sur les vins fins est abolie; les importateurs d'essence devront acheter à l'Etat une quantité d'alcool pur égale aux 10 % du volume d'essence importée. Les droits de circulation sur les vins sont élevés de 14 à 15 francs.

Nous donnerons le texte de ces articles, et le résumé essentiel de la discussion. H. A.

Marché du nitrate de soude. — Le marché du nitrate de soude est sous la dépendance absolue de la tenue du change, puisque ce produit, à l'importation, se paie en monnaie anglaise.

Or, des environs de 53 francs qu'elle valait au début de la campagne nitratière, la livre sterling a dépassé à un moment donné 72 francs, et, dans la première quinzaine de décembre, elle a évolué entre 65 fr. 50 et 61 fr. 50, variant parfois de plus de 2 francs d'un jour à l'autre.

Une telle situation a non seulement entraîné la hausse du nitrate, mais elle a gêné les cotations de la marchandise en francs. Tel prix, fixé pour une journée, n'était plus bon pour la journée suivante.

Si bien que l'importation prit la résolution, d'une façon générale, *de ne plus coter qu'en monnaie anglaise*. Peu à peu le commerce et certains gros syndicats agricoles se familiarisèrent avec cette méthode de vente du nitrate, et il se traita en négoce pas mal d'affaires en livres sterling.

C'est donc à ce négoce d'établir ses prix en concordance avec ceux de la devise anglaise, en vue de la vente à la consommation qui ne saurait acheter qu'en francs.

Toujours est-il que les cours pratiqués actuellement sont de 12 £ 12 pour le disponible, et de 12 £ 16 à 13 £ pour les trois mois de janvier, *la tonne*, départ Dunkerque.

Pour les ports de l'Ouest, les prix sont en ce moment fixés à 12 £ 16,17, à 13 £ 6,6 sur les trois mois de janvier; et pour les ports de la Méditerranée, à 13 £ en disponible.

Ces prix font ressortir le nitrate, aux 100 kilos, la livre oscillant entre 63 et 65 francs, à 81/83 francs Dunkerque, sur les premiers mois de 1923; à 82/84 francs sur la même période pour les ports de l'Ouest, et à 84/85 francs pour les ports de la Méditerranée. Ils s'entendent pour *livraisons par wagons complets d'au moins 10 tonnes.*

(1) La livre dépasse, à fin janvier, 73 francs!

Il est possible qu'une hausse se produise incessamment sur le nitrate dès que la demande se montrera abondante et pressante. Se manifestant en livres, elle se traduira nécessairement en francs; à moins que la livre de son côté ne se tasse plus ou moins sérieusement, ce qui entraînerait pour le nitrate une compensation en baisse plus ou moins importante.

Ce n'est qu'en achetant de bonne heure, — dès maintenant, pour partie tout au moins, — qu'on arrivera à remédier à cette éventualité regrettable.

Enquête sur la situation de la main-d'œuvre agricole et des petites industries auxiliaires de l'agriculture. — En vue d'étudier sur des bases précises le problème de la main-d'œuvre agricole et des petites industries rurales, le Ministre de l'Agriculture vient de prier les Préfets, après avoir consulté les Maires de leur département, de lui adresser, avant le 28 février prochain, les renseignements suivants:

Quel est, dans chaque commune, le nombre des ouvriers et des ouvrières agricoles nécessaires?

Combien y en a-t-il actuellement?

Les exploitants sont-ils disposés à recevoir le nombre d'ouvriers et d'ouvrières qui constitue la différence?

Quelles sont les conditions de travail qui leur seraient assurées?

Y a-t-il dans la commune des logements pour abriter ces ouvriers et ouvrières et leurs familles? Sinon, combien en manque-t-il?

Chaque commune possède-t-elle, tout au moins à proximité, les petites industries auxiliaires nécessaires à l'agriculture? (Charrons, forgerons et maréchaux-ferrants, etc.).

Dans quelles communes ces industries font-elles défaut?

Le Préfet, après avoir centralisé ces renseignements, les communiquera au Comité départemental du retour à la terre, puis les enverra au Ministre avec l'avis de ce Comité.

La défense du vin français. — La Commission de défense des Grands Crus s'est réunie le 19 janvier sous la présidence du Ministre de l'Agriculture.

Le Ministre lui a soumis pour avis un projet de loi, instituant une vignette qui serait délivrée par l'Etat à la demande des intéressés et qui garantirait, pour les vins et eaux-de-vie, les appellations d'origine déterminées en vertu de la loi du 6 mai 1919.

L'usage de cette vignette serait facultatif pour les vins vendus à l'intérieur et obligatoire pour les vins et eaux-de-vie exportés avec appellation d'origine.

La Commission, après une longue discussion, a émis un avis favorable à la préparation de ce projet de loi.

L'organisation internationale du travail. — M. Henry Chéron, ministre de l'Agriculture, a présidé dans la salle des agriculteurs de France, une conférence de M. de Vogüé sur le fonctionnement de l'organisation internationale du travail, établie par le traité de paix et ses rapports avec l'agriculture.

M. de Vogüé qui était, on le sait, délégué de la France à la Conférence de Genève, a expliqué comment il avait compris et rempli sa mission.

Le Ministre l'a vivement remercié de sa communication et il a insisté sur ce point que l'organisation internationale du travail ne procède que par voie de recommandations ou de projets de convention.

Il ne peut donc être porté aucune atteinte à la souveraineté des nations contractantes et les agriculteurs français garderont intacte la liberté du travail.

Semaine nationale du blé. — M. Henry Chéron a présidé, le 22 janvier, la séance d'ouverture de la Semaine Nationale du Blé.

Après avoir fait l'historique de la question du blé en France avant et depuis la guerre, le Ministre a dit :

« Si jamais on a pu comprendre combien il est indispensable pour un « grand pays comme le nôtre, de vivre sur son propre sol, c'est bien à des « heures comme celles-ci, où les importations dont nous sommes tribu- « taires, sont frappées par l'inexorable loi du change. Son poids s'aggrave « de toutes les spéculations de la haute finance internationale. Nous payons « 71 francs au dehors ce qui vaut 25 francs chez nous.

« Est-ce qu'en face d'un pareil défi, tout ce qu'il y a de labeur, d'énergie, « d'activité, d'intelligence, ne devrait pas s'éveiller dans la nation pour « secouer le joug du mercantilisme étranger? »

Le Ministre a ensuite démontré que l'agriculture française peut être organisée pour satisfaire à tous nos besoins nationaux en blé. Il a énuméré les mesures déjà prises. Il a montré l'effort fait par les agriculteurs en vue de nous préparer une belle récolte pour 1923, mais il faut qu'ils soient rémunérés de leur travail.

« Pendant trop longtemps, a-t-il dit, Jacques Bonhomme a été consi- « déré comme corvéable à merci. Il est devenu un citoyen libre. Il a con- « quis définitivement ses lettres de noblesse en contribuant par son admi- « rable attitude et par des sacrifices inouïs, à libérer sa Patrie. Il a des « droits sur nous. Il ne les laissera point prescrire.

« Il n'est ni un homme avide de gains excessifs, ni un spéculateur. Il « accepte sans murmurer les risques de sa fonction sociale. Il sait que les « caprices de la nature peuvent détruire en un instant ses efforts de toute « une année. Il demande seulement que ne s'y ajoute point l'injustice des « hommes.

« Il faut que nous arrivions à ce que le cultivateur soit assuré de tirer « un parti minimum de sa récolte de blé. Il faut qu'il soit sûr, quoiqu'il « advienne, de rentrer au moins dans ses débours et d'être rémunéré de son « travail. Le seul pain cher, c'est le pain de l'étranger.

« Organisons donc la France et ses colonies, en vertu d'un plan méthodi- « que, pour la satisfaction de tous nos besoins et ensuite pour l'exportation. « Quand nous aurons avisé aux moyens d'y satisfaire, nous aurons remporté « une nouvelle victoire pour notre pays. »

Le Ministre a terminé en exaltant la terre de France et en montrant que l'avenir de notre pays est lié au développement de la prospérité rurale.

Vœu émis par l'Union vinicole des Propriétaires d'Indre-et-Loire. — L'Union vinicole des Propriétaires d'Indre-et-Loire, réunie en assemblée générale le 25 novembre 1922 :

Considérant que les droits de circulation pour les vins sont particulièrement élevés, comparés aux cours actuels qui ont baissé de 40 et 50 % ;

Considérant que si la taxe de luxe qui gêne l'écoulement des grands vins doit être supprimée, il serait injuste de faire supporter les conséquences de cette suppression par tous les récoltants et particulièrement par les producteurs et les consommateurs de vin de consommation courante, en imposant par compensation une élévation de 1 fr. par hectolitre les droits de circulation, soit 15 fr. au lieu de 14 francs.

L'assemblée à l'unanimité proteste contre cette dernière proposition d'un effet désastreux, anti-démocratique et de nature à accentuer encore la crise de la vente des vins dont souffre la viticulture française.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 00 à 1 fr. 20 le litre.

Prix du commerce de gros (Prix fixés par la Commission intersyndicale de Paris ; la pièce, rendue Paris, droit de 14 francs acquitté, comprenant la taxe sur le chiffre d'affaires à la charge du vendeur, fût prêté consigné 80 francs ; repris au même prix et en bon état).

Vins rouges : 1er choix, 310 francs et au-dessus ; 2e choix, 300 à 305 francs ; 3e choix, 290 à 295 francs. *Vins blancs :* 360 francs. *Vin blanc dit de comptoir :* 390 francs et au-dessus. Bordeaux rouge vieux 575 et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 625 francs et au-dessus.

Prix de gros à gros : Vin rouge de 8 à 9°, de 80 à 95 francs ; 10°, de 95 à 100 francs ; Corbières 11°, 105 francs et au-dessus ; Alger, Espagne, Portugal, 11 à 12°, 105 francs et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 95 à 105 francs ; supérieur, 115 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 235 à 265 fr. ; vin blanc de 310 fr. à 340 fr.

Alsace-Lorraine. — *Bourseaux vins de Strasbourg :*

Vins blancs courants nouveaux Ht-Rhin..	100 à 130 fr.	Bas-Rhin	65 à 110 fr.
Vins blancs courants vieux Haut-Rhin...	250 à 320 fr.	Bas-Rhin	220 à 250 fr.
Vins blancs supérieurs nouveaux Ht-Rhin.	150 à 180 fr.	Bas-Rhin	130 à 160 fr.
Vins blancs supérieurs vieux Haut-Rhin..	380 à 400 fr.	Bas-Rhin	250 à 300 fr.
Vins rouges nouveaux Haut-Rhin.....	100 à 160 fr.	Bas-Rhin	fr.

l'hectolitre nu gare départ.

Algérie. — Rouges extra de 13 à 14°, de 6 fr. 25 à 7 fr. 00 le degré, les ordinaires, de 4 fr. 75 à 5 fr. 75 le degré. Vins blancs, de 9 à 12°, de 6 fr. à 6 fr. 75 le degré. Les vins rosés, de 5 fr. à 5 fr. 50 le degré.

Midi. — *Nîmes (22 janvier 1923). — Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 9°, de 40 à 55 francs. Montagne supérieur de » à » francs. Suivant qualité et situation de la cave. Blanc, de » à » francs ; Costières, de 11 à 12°, de 60 à 70 fr. ; Aramon blanc, de » à » francs, rosé paillet, gris, de 5 fr. 50 à 6 francs le degré. Trois-six à 86°, 410 à 420 francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, 235 à 240 fr.

Montpellier (23 janvier). — Vins rouges 1922 : 8° 1/2 à 11° 1/2 de 41 à 60 fr. ; vins supérieurs 11°3, » fr. ; vins rosés, de 9° à 11° 1/2, de 5 fr. 00 à 5 fr. 50 le degré. Vins blancs, de 6 fr. 25 à 6 fr. 75 le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 430 à 440 francs ; marc à 86°, » à » francs ; eau-de-vie à 52°, 350 francs ; eau-de-vie de marc à 52°, 240 à 250 francs.

Béziers (26 janvier). — Récolte 1922 : Vins rouges sont traités de 8° à 11°. de 40 à 65 francs ; de » à » de » à » francs ; de 10° à 11°, de » à » francs ; vins rosés, de 5 fr. 00 à 6 fr. 00 le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de 6 fr. 00 à 7 fr. 00 le degré. Trois-six de vin, 86°, de 410 à 420 francs ; eau-de-vie de Béziers, 52°, de 350 à » fr. ; trois-six de marc, 86°, 400 fr. à » fr. ; eau-de-vie de marc, 52°, 230 fr. à 240 fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 28 janvier 1923.

Vins rouges de 9° à 12° : de 47 à 72 francs.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu pris chez le récoltant, tous frais en sus, et selon degré, qualité et conditions.

Carcassonne (27 janvier). — Récolte 1922 de 8° à 12°, de 40 à 70 francs l'hectolitre.

Perpignan (27 janvier). — Vin vieux, pas d'affaires. Vins nouveaux ; de 8° à 12°, 38 à 69 fr. ; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86° 410 à 420 francs ; 3/6 de marc, à 86°, » francs. Pas d'affaires.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 84 fr. 50 à 87 fr. 50, orge, 56 fr. à 67 fr. 00, escourgeons, 64 fr. 00 à 00 fr. ; maïs, 64 fr. 00 à 66 fr. ; seigle, 63 fr. 00 à 66 fr. 00 ; sarrazin, 60 fr. 00 à 62 fr. 00 ; sorgho, 42 fr. à 45 fr. » ; fèves, » fr. ; avoines, 65 fr. 50 à 67 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 74 fr. 70 — Buenos-Ayres, 55 fr. 45. — Chicago, 65 fr. 69. — Sons, 32 fr. 00 à 50 fr. 00.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes de terre Hollande commune, de 45 à 70 fr. ; ronde jaune, 24 à 28 fr. ; Saucisse rouge, 24 à 30 fr. ; pommes de terre à chair blanche, 22 à 30 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 105 à 130 fr. ; paille d'avoine, de 95 à 120 fr. ; paille de seigle, 105 à 130 fr. ; foin, 190 à 235 fr. ; luzerne, 210 à 245 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 74 fr. 00 (Marseille) ; d'arachides blanc, 75 fr. 00 (Marseille) ; palmistes 44 fr. 00 ; de coprah, 55 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86°, 350 à 370 fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 220 fr. à 222 (en gros).

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 1 fr. 50 à 7 fr. 50. — Veaux, 3 fr. 50 à 11 fr. 50 — Moutons, 4 fr. 50 à 15 fr. 50. — Porcs, 5 fr. 00 à 9 fr. 00.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 43 l'unité départ mines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 54 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de chaux (13 0/0 d'azote), 81 fr. à » fr. » les 100 kilogrammes ; sulfate d'ammoniaque (20 0/0), » fr. » ; cianamide granulée (S.P.A.), 20 à 21 en bidons perdus de 75 kgr., 87 fr. 00 ; remise au négoce. — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 18 fr. 00 à 18 fr. 50 les 100 kgr., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 37 fr. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 39 francs. — Scories de déphosphoration 16/20 l'un 0 fr. 85.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0 de cuivre), de 165 francs, départ usine. — **Soufre**, sublimé en sac, 50 fr. 00. — **Chaux**, 17 francs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins du Midi : blancs de 400 à 600 fr. — Dattes de 200 francs à 400 fr. — Oranges d'Italie : 80 à 120 fr. les 100 kgr. — Noix sèches : de 150 à 340 fr. — Poires choix : 200 à 600 fr. — Poires communes : de 40 à 200 fr. — Pommes choix 150 à 350 fr. — Pommes communes de 30 à 100 fr. — Citrons d'Italie : 8 à 25 francs le 100 — Bananes : 50 à 90 francs. — Ail : 60 à 140 francs. — Champignons 600 à 950 fr. — Haricots verts d'Espagne : de 600 à 1.150 fr. — Artichauts du Midi : 60 à 70 fr. le 100. — Choux-fleurs du Midi : de 100 à 375 fr. le cent. — Tomates Algérie : de 180 à 340 fr. — Endives françaises : de 100 à 180 fr. — Châtaignes : de 50 à 75 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du dimanche 21 au samedi 27 Janvier 1923.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	8 »	1 »	4. 5	6	... 21 ...	5 »	0 »	2. 5	»
Lundi.....	5 »	1 »	3 »	0	...22...	6 »	— 1 »	2. 5	»
Mardi.....	7 »	2 »	4. 5	0	...23 ...	5 »	— 1 »	2 »	1
Mercredi..	7 »	— 3 »	2 »	»	...24 ..	5 »	— 3 »	1 »	»
Jeudi.....	6 »	— 3 »	1. 5	»	...25...	2 »	— 6 »	— 2 »	»
Vendredi..	9 »	4 »	6. 5	»	...26 ...	7 »	— 3 »	2 »	»
Samedi....	8 »	4 »	6 »	»	... 27...	3 »	— 4 »	— 0. 5	»
	STRASBOURG					ALGER			
Dimanche.	1 »	— 7 »	— 3 »	11	...21...	12 »	8 »	10 »	3
Lundi.....	4 »	— 6 »	— 1 »	»	...22...	12 »	5 »	8. 5	2
Mardi.....	6 »	— 1 »	2. 5	1	...23 ...	10 »	6 »	8 »	27
Mercredi..	4 »	— 6 »	— 1 »	»	...24 ...	11 »	8 »	9. 5	32
Jeudi.....	5 »	0 »	2. 5	»	...25 ...	11 »	8 »	9. 5	12
Vendredi..	2 »	1 »	1. 5	»	...26 ...	12 »	8 »	10 »	0
Samedi....	3 »	— 1 »	1 »	»	...27 ...	12 »	8 »	10 »	17
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	0 »	— 0 »	— 0 »	9	... 21 ...	10 »	0 »	5 »	8
Lundi.....	2 »	— 3 »	— 0. 5	»	...22 ...	» »	— 3 »	— 1. 5	1
Mardi.....	2 »	—10 »	— 4 »	0	...23 ...	6 »	3 »	4. 5	?
Mercredi..	3 »	— 4 »	— 0. 5	0	...24 ...	11 »	» »	5. 5	»
Jeudi.....	2 »	— 8 »	— 3. »	»	...25....	8 »	— 6 »	1 »	»
Vendredi..	— 0 »	— 3 »	— 1. 5	»	...26....	9 »	— 2 »	3. 5	»
Samedi....	1 »	— 2 »	— 0. 5	»	...27 ...	» »	— 2 »	— 1 »	»
	MARSEILLE					NANTES			
Dimanche.	6 »	1 »	3. 5	»	...21...	10 »	1 »	5. 5	0
Lundi.....	9 »	— 5 »	2 »	»	...22 ...	4 »	2 »	3 »	4
Mardi.....	9 »	— 7 »	— 1 »	»	...23....	7 »	6 »	6. 5	»
Mercredi..	» »	— 6 »	— 3 »	»	...24 ...	10 »	— 2 »	4 »	»
Jeudi.....	12 »	» »	6 »	»	...25 ...	7 »	— 1 »	3 »	»
Vendredi..	13 »	— 2 »	5. 5	»	...26 ...	6 »	3 »	4. 5	»
Samedi....	14 »	— 2 »	6 »	»	...27....	10 »	4 »	7 »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.